Pasta met romige garnalen (hoofdgerecht 4 personen)

Mariëlle op 20 april, 2008, 16:02:56 pm

Je hebt nodig voor 4 personen:

- 350 g tagliatelle
- 2 sjalotten
- 400 g tasty tom tomaten
- Wat olijfolie
- 250 g tijgergarnalen (diepvries, zak a 500 g)
- 2 eetlepels sherry
- 1 pakje verse roomkaas (MonChou, 100 g)
- 1/2 zakje verse peterselie (a 30 g)

1. Ontdooi de garnalen.
2. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
3. Pel en snipper de sjalotjes. Snijd de tomaten in partjes.
4. Verhit wat olie in een pan en fruit de sjalotjes ongeveer 2 minuten op een zacht vuurtje.
5. Voeg de garnalen toe en bak ze ongeveer 3 minuten mee. Schenk de sherry bij de garnalen.
6. Schep de roomkaas door de garnalen en laat de kaas zachtjes smelten.
7. Roer de tomatenpartjes erdoor en verwarm ze even mee.
8. Knip de peterselie fijn en verdeel de pasta over 4 borden.
9. Schep de romige garnalen over de pasta en bestrooi met de fijngeknipte peterselie.

   Lekker met rucolasalade en balsamicodressing. En een lekker droog wit wijntje!

   Eet smakelijk!